



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Potage de saison 15.-
Crème Dubarry, huile de cacahuètes grillées, croûtons dorés

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 13 avril 2026 Origine : Suisse 23.-
Saucisse de porc grillée, sauce à la moutarde de Dijon, poêlée d'haricots verts aux échalotes et pomme mousseline

Mardi 14 avril 2026 Origine : FAO 37 23.-
Filet de dorade de mer rôti sur peau, sauce vierge aux tomates Datterini, olives Taggiasche et oignons rouges, pommes persillées

Mercredi 15 avril 2026 Origine : Irlande 23.-
Ragout d'agneau au curry vert, riz pilaf, fèves et petits pois, noix de cajou grillées et coriandre

Jeudi 16 avril 2026 Origine : Suisse 23.-
Poulet pané aux agrumes, sauce tartare, frites de patates douces et petite salade verte

Vendredi 17 avril 2026 Origine : Italie
Filet de truite confit à l'huile de menthe poivrée, beurre blanc, fregola et salade de fenouil

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Tagliolini 23.-
À la sauce aux poivrons fumés, 'Nduja' calabraise et tarallo

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

Salade (1), l'assiette (2) ou pâte (3) 29.-

La formule ci-dessus + le café gourmand 35.-

CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Assisté de Antonio Piperis et Bastien Raynaud

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

Assistée de Nicolas Gazeau et Patrick Gianola

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊖ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.

Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons. Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir :

La truite et l'omble chevalier : élevage, Maison Guibert, Cornaux, Vaud

Sandre : élevage, Susten, Valais

Perches : élevage, Lötschberg, Valais

Pour en savoir plus :



LES CUVÉES AU VERRE

Rosé

Night Bloom, Côtes de Provence AOP

Grenache, Cinsault, Rolle

8.- 55.-

Bulles

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France

Chardonnay, Pinot Meunier

15.- 95.-

Bulles sans alcool

NOOH by La Coste Blanc, France

Issu d'un Sauvignon Blanc, Nooh By La Coste Blanc 100% vin, 0% alcool.

11.- 69.-

Blancs

Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse

Chasselas

8.- 55.-

2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse

Petite arvine

11.- 69.-

Rouges

2023 - Clos de Géronde, cave F. Zufferey, VS, Suisse

Syrah

9.- 60.-

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France

Grenache, Syrah, Carignan

9.- 60.-

2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne

Grenache

9.- 60.-

2020/21 - Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)

Nerello Mascalese

12.- 85.-

LE MOMENT DE PARTAGE & SAVEURS

Les rillettes de féra du lac 19.- **Les fromages suisses** 14.-

Assiette de jambon de Monsieur Oberli et ses garnitures 18.-

LES SALADES

Salade verte ✓☑️🚫 10.- **Salade mêlée** ✓☑️🚫 14.-
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓ 19.-

Salade César avec 3 gambas 26.- avec 6 gambas 35.-

De notre chef : la César signature 29.-
Œuf mollet en croûte de noisettes | aiguillettes de volaille panées et suprême fumé

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES INCONTOURNABLES

Notre burger 'Classic' (Prov Suisse)

Bun de notre boulanger | 100 % Bœuf suisse | compotée d'oignons | fromage à raclette | salade verte | pommes frites | sauce BBQ fumée

Simple 100 gr 26.-

Double 200 gr 36.-

Curry 'Balti' de poulet au lait de coco 🚫 (Prov Suisse) 34.-
Riz parfumé | chutney de fruits jaunes

Tartare de bœuf classique (Prov Suisse) 180 gr 43.-
Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites et ses toasts

POTAGE

Crème d'artichaut ✓ 18.-
Façon barigoule | à l'huile de bourgeons de pin

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓ (Prov Suisse) 19.-
Cuit 'parfait' | à l'ail des ours | espuma de pommes de terre | croûtons dorés

Queue de bœuf en croquette 21.-
Pommes de terre | sauce cacio & pepe

L'arancino 24.-
Aux asperges | crème de morilles

Carpaccio de Gambero Rosso (Prov Espagne) 34.-
À l'huile d'amandes douces | gel de kiwi vert | œuf de truite fumés | pane carasau

PLATS VEGETARIENS

Asperges blanches poêlées ✓ ⊗ ☑ 29.-
Sabayon aux olives et vinaigre vieilli du domaine 'La Capitaine' | cresson des fontaines | croûtons dorés et huile de basilic

Chou-fleur rôti ✓ ⊗ ☑ 27.-
Au paprika doux | crémeux de pois chiches | tofu nature | fèves

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Les raviolis aux artichauts ✓ 31.-
Aux artichauts et ricotta | bouillon fumé au Darjeeling et fève de Tonka | copeaux de boule de Belp

Les fusillis 'verdi' 29.-
Crème de petits pois et oignons doux | lard sec du Valais | burrata des Pouilles



LAC ET MER

Filet de féra (Prov Suisse) 46.-

Confit à l'huile de camomille | carottes fane au safran | jus végétal | fregola

Les filets de perches cuits meunière (Prov Suisse) 100 gr 33.-

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

Filet de Saint-Pierre (Prov France) 55.-

Poêlé au beurre blanc à la rhubarbe | rhubarbe confite | perles de couscous | estragon

LES VIANDES

Les côtelettes d'agneau (Prov Suisse) 46.-

Au mélange de fleurs | son jus à l'anchois et au citron | caponata aigre-doux façon sicilienne | perles de couscous

La côte de cochon de Monsieur Oberli 🍷 (Prov Suisse) 49.-

Cuite à basse 'T' et snackée | sauce morilles aux petits pois | pomme mousseline

Le filet de bœuf 🍷 (Prov Suisse) 200 gr 49.-

Poêlé, sauce au poivre rouge de Kampot | poêlée d'haricots verts aux échalotes | frites maison

Escalope de veau panée (Prov Suisse) 300 gr 59.-

Pané façon milanaise | salade d'asperges aux graines de moutarde, roquette et vinaigrette tiède | pommes frites | salsa verde

ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

Fromages affinés ✓ 14.-

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les soirs et samedi midi 85.00 CHF par personne (menu pour toute la table)

C'est avec un immense plaisir que le Chef Xavier et sa brigade vous émerveilleront par leur créativité, à travers des plats d'excellence conçus selon les produits de saison. Chaque assiette met en valeur des techniques raffinées, le tout dans une ambiance conviviale et au bord du lac.

Menu dégustation en 5 services

(Disponible uniquement le soir ou le samedi midi)

Pour une expérience complète, demandez les suggestions de notre chef de rang ou maître d'hôtel avec l'accompagnement de vins : **1 dl par plat, 50.00 CHF par personne.**

MENU 3 PLATS

Servi à chaque service 75.00 CHF par personne

L'œuf de ferme BIO (Suisse)

Cuit 'parfait' | à l'ail des ours | espuma de pommes de terre | croûtons dorés

La côte de cochon de Monsieur Oberli 🍷 (Prov Suisse)

Cuite à basse 'T' et snackée | sauce morilles aux petits pois | pomme mousseline

Café gourmand

NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

Avril et mai : Asperges & Printemps

Éveillez vos sens avec les asperges, stars de la saison. L'asperge blanche, au goût délicat, se marie parfaitement avec les saveurs boisées de l'asperge verte. Une expérience culinaire à ne pas manquer.

Juin : Les poissons des lacs suisses

Pendant tout le mois de juin, découvrez les délices des lacs suisses, directement issus du travail passionné de nos pêcheurs locaux.